

Bocados de Chocolate, Cereza y Nueces

Makes: 96 servings

96 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Mantequilla o margarina, suave	8 oz	1 tza
Azúcar granulada	1 lb 12 oz	1 cuarto gl
Huevos, ligeramente batidos	14 to 16 oz	8 huevos
Extracto de vainilla		1 Cda 1 cda
Mezcla para hornear bizcochos/galletas (biscuits) de mantequilla	1 lb 5 oz	1 cuarto gl 1 tza
Cerezas ácidas secas	1 lb 2 oz	1 cuarto gl
Trocitos de chocolate semidulces	1 lb 8 oz	1 cuarto gl
Nueces, picadas	1 lb	1 cuarto gl

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	160	
Total Fat	9 g	
Protein	2 g	
Carbohydrates	21 g	
Dietary Fiber	1 g	
Saturated Fat	3 g	
Sodium	105 mg	

Directions

1. Bata la mantequilla en un tazón grande de batidora a velocidad media por 1 minuto o hasta que esté cremosa. Agregue el azúcar, los huevos y la vainilla y bátalo a velocidad baja de 1 a 2 minutos, hasta que estén bien combinados.

2. Agregue la mezcla de hornear de bizcocho/galleta y bátalo a velocidad baja hasta que estén bien mezclados, aproximadamente por 1 minuto.
3. Incorpore las cerezas, trocitos semidulces y nueces y bata a velocidad baja hasta que se mezclen.
4. Distribúyalo uniformemente en dos medias bandejas de hornear engrasadas de (12 x 18 x 1-pulgada)
. Hornee en horno estándar precalentado a 350° F de 25 a 30 minutos, o hasta que cuando un palillo de madera sea insertado en el centro y salga limpio.
** Nota: puede ser horneado en 1 bandeja de hoja completa (18 x 26 x 1 pulgada).
5. Enfrie en la bandeja o en la rejilla de alambre de enfriar galletas.
6. Corte 6 x 8 en cuadrados de 2 pulgadas.

Notes

Consejos para servir:

Almacene, cubriendo firmemente, a temperatura ambiental hasta por 3 días.

Consejos adicionales

Variación: Sustituya trocitos de chocolate blancos por los trocitos semidulces.